COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DGCL



Цена с НДС: 265 764 руб.

Артикул: **690143**

Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DGCL используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, автоматической мойкой, термощупом, подключение к водопроводу и дверцей с открыванием влево.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления
- Интеллектуальная система X-CLOUD:
  - Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций
  - Возможность дистанционно производить диагностику оборудования
  - Работа с данными через Wi-Fi или порт USB
- Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов

- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Мультитаймер на LCD-дисплее
- Цифровая регулировка инжекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- X CLEAN - автоматическая мойка с 3 разными по интенсивности режимами
- Многоточечный термощуп X CORE
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Конвекционное приготовление
- X ECOSYSTEM - система автономной подачи воды и пара
- Пар
- X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.